

Tarte aux cèpes lardons et oignons

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 8 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 50 minutes



Les ingrédients:

- 200 g de cèpes
- 1 gros oignon
- 100g de lardons
- 1 pâte feuilletée
- 2 oeufs
- 1 brique de crème fraîche 20cl
- 2 grains d'ail
- 100g de gryère
- sel, poivre
- herbes de provences

Comment faire:



1) Préparer les ingrédients: Ouvrir une boîte de cèpes et les égoutter, couper finement l'oignon et éplucher l'ail. Pour cette recette j'avais ramasser la veille quelques cèpes que j'ai fait dégorger... -



2) Faire revenir les oignons avec un filet d'huile d'olive. -



3) Rajouter les lardons et laisser cuire quelques minutes, puis rajouter l'ail hacher finement. -



4) Une fois que les oignons et les lardons ont pris des couleurs rajouter les cèpes et laisser cuire à feux doux. -



5) Pendant que les ingrédients cuisent dans la poêle, mélanger dans un saladier les œufs, la crème fraîche, saler, poivrer et rajouter l'herbes de Provence -



6) Rajouter les 100g de gruyère et mélanger. -



7) Rajouter la préparation cèpes oignons lardons dans le saladier et remuer le tout. -



8) Etaler la pâte dans la plat et piquer la avec une fourchette. -



9) Vider la préparation sur la pâte, rabattre le surplus de pâte sur la préparation et enfourner à 180°C pendant 50 minutes environ. -



**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !